

# Grandi Vini

## Barbaresco 2014 - La Ca' Növa

Liebe Weinfreunde!

Grandi Vini wünscht Ihnen von Herzen ein erfolgreiches und zufriedenes neues Jahr mit vielen unvergesslichen Weinmomenten!

Zum Jahresanfang dürfen wir Ihnen ein äusserst interessantes Angebot unterbreiten – zwei herausragende Lagen-Barbaresco (Montestefano & Montefico) von La Ca' Növa. La Ca' Növa? Noch nie gehört? Dann wird es höchste Zeit. Soviel sei jetzt schon verraten, beide mit sensationellen **96 Punkten** vom Weinjournalisten Antonio Galloni geadelt.



***La Ca' Növa*** (Barbaresco)

**Barbaresco Montestefano 2014**

**CHF 32.-- (statt 36.--)**

**Barbaresco Montefico Vigna Bric Mentina 2014**

**CHF 32.-- (statt 36.--)**

**"La Ca' Növa is the hottest estate in Barbaresco right now".** Diese Aussage stammt vom angesehenen Weinkritiker Antonio Galloni und er vergibt für beide Lagen-Barbaresco fantastische 96 Punkte. Bessere Bewertungen in der Barbaresco-Appellation haben im Jahrgang 2014 nur zwei Weine von Superstar Angelo Gaja erzielt, aber diese kosten ja auch das Zehnfache!

Die Familie Rocca betreibt auf Ihrem in Barbaresco gelegenen Weingut La Ca' Növa (piemontesisch für "das neue Haus") schon seit mehreren Generationen Weinbau. Insgesamt werden jedes Jahr nur ca. 25'000 Flaschen Barbaresco abgefüllt. Aus den ebenfalls in unmittelbarer Nähe zum Weingut gelegenen Crus Cole, Ronchi & Ovello entsteht jeweils ein hervorragender Basis-Barbaresco. Prunkstück von La Ca' Növa sind jedoch die beiden Einzellagenweine Montestefano und Montefico. Diese unterscheiden sich einzig und allein im Terroir, da sie gleich vinifiziert und ausgebaut werden.

Die Roccas arbeiten traditionell, d.h. die Gärung findet in Stahltanks statt mit einer Maischestandzeit von ca. 25-30 Tagen. Danach erfolgt der Ausbau für rund 20 Monate in slawonischen Holzfässern von 30 hl Grösse.



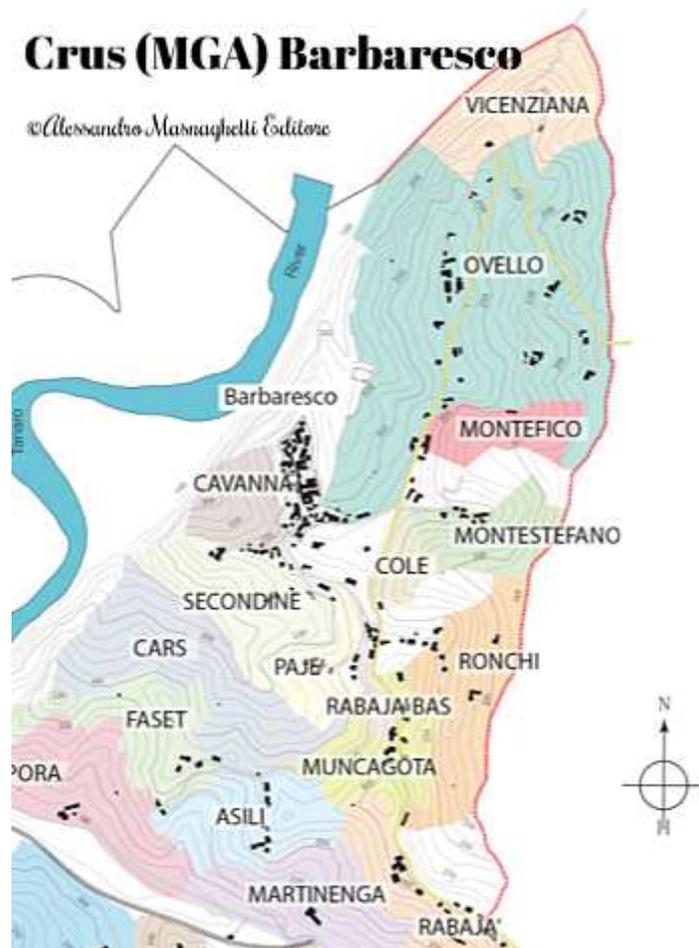
### **Barbaresco Montefico Vigna Bric Mentina 2014** (96 Punkte A. Galloni)

La Ca' Növa besitzen innerhalb der renommierten Lage Montefico zwei historische Parzellen, welche schon seit Jahrzehnten als Bric Mentina bekannt sind. Das Alter der Reben liegt hier zwischen 30 und 35 Jahren. Im Vergleich zum Montestefano ist der Montefico etwas vollmundiger, runder und in der Jugend offener und zugänglicher – eher der Charmeur. Aufgrund des Terroirs entstehen hier Weine mit **eleganter und delikater Struktur und einem wunderschönen mineralischen Charakter**. Antonio Galloni: **"I loved**

it."

### **Barbaresco Montestefano 2014** (96 Punkte A. Galloni)

Rebalter 40-42 Jahre. Obwohl in Bezug auf Topografie, Ausrichtung und Höhe (Süd/Südost-Lage, knapp über 200 m) grosse Gemeinsamkeiten mit Montefico bestehen, zeichnet sich der Montestefano durch eine noble Austerität aus. Montestefano ist zweifelsfrei eine der ganz grossen Barbaresco-Lagen. Der **kräftige und intensive Wein verfügt über zupackende aber feine Tannine und weist eine ungemeine Tiefe und Komplexität auf.** Gewaltiger Druck am Gaumen und sehr gute Länge. Barbaresco aus dieser Lage sind extrem lagerfähig, nicht umsonst gilt Montestefano bei Kennern als der Barolo unter den Barbaresco. Antonio Galloni: *"The 2014 Barbaresco Montestefano is fabulous."*



### **Jahrgang 2014 in Barbaresco**

2014 war für Nebbiolo in Barbaresco ein sehr gutes Jahr. Wir konnten uns im April 2017 an

der Fachdegustation Grandi Langhe umfassend davon überzeugen. Frühling und Sommer 2014 fielen zwar recht regnerisch aus, allerdings beschenkte Petrus die Winzer mit einer fantastischen Wetterperiode in den für Nebbiolo so entscheidenden Monaten August/September. Grosse Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht waren fundamental für die optimale Reifung der Trauben.

Weinkritiker Antonio Galloni über die 2014er Barbaresco: *"Vibrant, perfumed and beautifully delineated, the 2014s capture the essence of what makes Nebbiolo so compelling. In short, the 2014 Barbarescos speak to the essence of site as expressed in one of the most unusual growing seasons in recent memory."*

Auch die angesehenen Produttori del Barbaresco sind vom Jahrgang 2014 überzeugt und haben sich entschieden, die nur in exzellenten Jahren produzierten neun verschiedenen Riserva im Jahr 2019 auf den Markt zu bringen.

Bestellungen nehmen wir gerne ab sofort via E-Mail [info@grandivini.ch](mailto:info@grandivini.ch) oder unter Tel. 079 403 57 45 entgegen.

### **Konditionen**

Lieferung: sofort verfügbar

Bezahlung: Vorauszahlung vor Versand

Bestellmengen: auch Einzelflaschen möglich

Versandkosten: CHF 9.-- (1-2 Flaschen), CHF 15.-- (3-12 Flaschen)

Angebot gültig bis 31.01.2018 oder solange Vorrat (first come, first served)

---

### **Grandi Vini**

Roman Rüdüsühli

DipWSET Weinakademiker

Eigentalstr. 7

8309 Nürens Dorf

Mobile 079 403 57 45

[www.grandivini.ch](http://www.grandivini.ch)

*Copyright © 2018 Grandi Vini, All rights reserved.*

Want to change how you receive these emails?  
You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)

